ALDI SUISSE

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

studio

Standmixer
Mixeur | Frullatore

Deutsch .... Seite 06
Français .... Page 27
Italiano ...Pagina 49

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht‘s

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

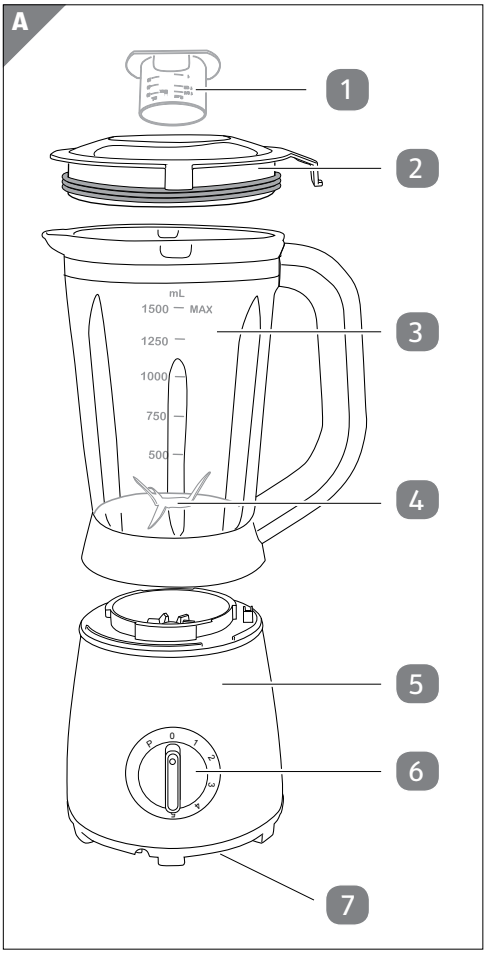
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

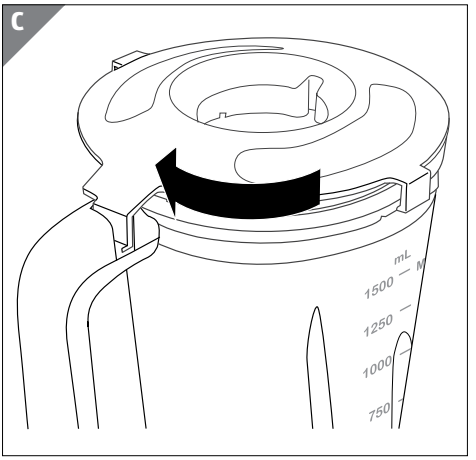
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

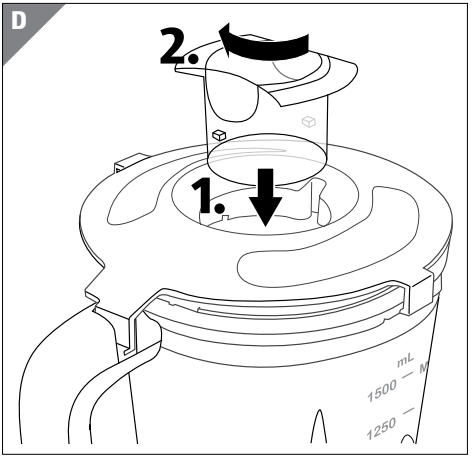
Inhaltsverzeichnis

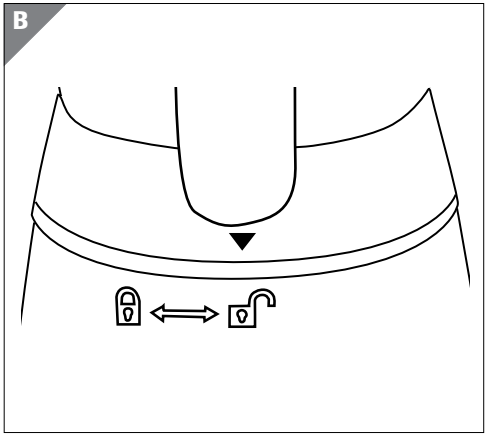
Übersicht/ Verwendung 5
Lieferumfang/Geräteteile 6
Allgemeines 7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit 8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Sicherheitshinweise 8
Erstinbetriebnahme 12
Standmixer und Lieferumfang prüfen 12
Grundreinigung 12
Standmixer aufstellen 12
Standmixer zusammensetzen 13
Bedienung 14
Geschwindigkeit einstellen 15
Standmixer benutzen 16
Zutaten nachfüllen 17
Impulsfunktion verwenden 17
Eiswürfel zerkleinern 17
Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen 18
Leckere Mixgetränke selbst gemacht 18
Reinigung 20
Antriebseinheit reinigen 21
Mixbehälter reinigen 21
Aufbewahrung 22
Fehlersuche 23
Technische Daten 24
Konformitätserklärung 25
Entsorgung 25
Garantiekarte 71
Garantiebedingungen 72

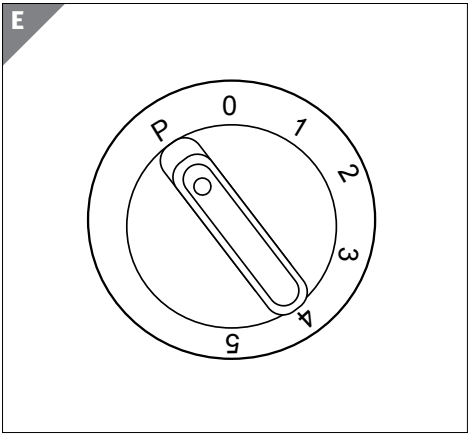
Dok./Rev.-Nr. 93089_20150413


A
1
2
3
4
5
6
7
mL
1500 — MAX
1250 —
1000 —
750 —
500 —


C
mL
1500 — M
1250 —
1000 —
750 —


D
2.
1.
mL
1500 — M
1250 —


B


E
P
0
1
2
3
4
5

Lieferumfang/Geräteteile

1. Deckeleinsatz
2. Sicherheitsdeckel
3. Mixbehälter
4. Messer
5. Antriebseinheit
6. Geschwindigkeitsregler
7. Kabelaufwicklung am Gehäuseboden

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Standmixer. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Standmixer einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Standmixer führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Standmixer an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Standmixer oder auf der Verpackung verwendet.

⚠ WARNUNG!	Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.
⚠ VORSICHT!	Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.
HINWEIS!	Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.

Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

CE Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Standmixer ist ausschließlich zum Zerkleinern von Obst, Gemüse, Kräutern oder Ähnlichem, zum Zubereiten von Dressings oder Mixgetränken sowie zum Zerkleinern von Eiswürfeln in haushaltsüblichen Mengen konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Standmixer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Standmixer ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation, zu hohe Netzspannung oder unsachgemäßer Umgang können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Standmixer nur an, wenn die Netzspannung der ordnungsgemäß installierten Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Standmixer nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Schließen Sie den Standmixer niemals gleichzeitig mit mehreren Geräten an eine Steckdosenleiste oder Mehrfachsteckdose an.
- Betreiben Sie den Standmixer nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt sind.
- Wenn das Netzkabel des Standmixers beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere des Standmixers zu ge-

langen. Überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine zugelassene Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Standmixer befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Standmixer darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder den Standmixer noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie den Standmixer nicht, wenn Sie auf feuchtem Boden stehen oder wenn Ihre Hände oder der Standmixer nass sind.
- Verwenden Sie den Standmixer nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Standmixer, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern. Platzieren Sie den Standmixer nie in der Nähe von Wärmequellen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird und nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht, legen Sie es nicht über scharfe Kanten und wickeln Sie es nicht um den Standmixer, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. Nutzen Sie ausschließlich die Kabelaufwicklung am Gehäuseboden.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker. Nehmen Sie den Standmixer danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie ihn erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen.

– Wenn Sie den Standmixer nicht benutzen, ihn unbeaufsichtigt lassen, ihn reinigen oder eine Störung auftritt und bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen, schalten Sie den Standmixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!
Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten oder mit scharfen Geräteteilen entstehen kann. Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

– Dieser Standmixer darf nicht von Kindern benutzt werden. Dies betrifft auch die Reinigung und Wartung.
– Lassen Sie den Standmixer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
– Halten Sie den Standmixer und das Netzkabel von Kindern fern. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
– Bewahren Sie den Standmixer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
– Kinder dürfen nicht mit dem Standmixer spielen.
– Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Standmixer hineinstecken.
– Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken
– Dieser Standmixer kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Standmixers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!
Der Standmixer ist mit scharfen Messern ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer oder einzelnen Geräteteilen kann zu schweren Verletzungen führen.

- Berühren Sie niemals sich bewegende Geräteteile und versuchen Sie nie, sich bewegende Geräteteile mit der Hand oder durch andere Gegenstände zu stoppen.
- Berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen, die Messer sind sehr scharf.
- Benutzen Sie den Standmixer nicht, wenn die Messer beschädigt sind.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Original-Zubehör. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfallen jegliche Haftungs- und Garantieansprüche.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer kann zu Beschädigungen des Standmixers führen.

- Verwenden Sie den Standmixer nicht mehr, wenn Teile des Standmixer Risse oder Sprünge aufweisen oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Original-Ersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Standmixer und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Standmixer schnell beschädigt werden.

– Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

Der Standmixer befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

1. Nehmen Sie den Standmixer aus der Verpackung.
2. Kontrollieren Sie, ob der Standmixer oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Standmixer nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
3. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Standmixer wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.

Standmixer aufstellen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Wenn Sie den Standmixer unsachgemäß aufstellen, kann es zu Beschädigungen kommen.

– Stellen Sie den Standmixer auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Arbeitsfläche auf. Die Arbeitsfläche sollte gut zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermieden werden können.
– Stellen Sie den Standmixer nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
– Stellen Sie den Standmixer nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizungsrohren, etc.).

– Beachten Sie, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, welche die Saugnäpfe des Standmixers angreifen und aufweichen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Legen Sie daher eine rutschfeste Unterlage unter den Standmixer.

Die Antriebseinheit 5 ist mit Saugnäpfen ausgestattet, die dem Standmixer einen sicheren Halt bieten.

– Stellen Sie den Standmixer gut zugänglich in der Nähe einer Steckdose auf.

Standmixer zusammensetzen

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer oder einzelnen Geräteteilen kann zu schweren Verletzungen führen.

– Schalten Sie den Standmixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Standmixer zusammensetzen oder auseinandernehmen.

Der Standmixer verfügt über zwei Sicherheitsvorrichtungen.
Er kann nur mit korrekt aufgesetztem Mixbehälter und korrekt aufgesetztem Sicherheitsdeckel in Betrieb genommen werden.

Der Mixbehälter 3 ist am unteren Ende mit einem Dreieck markiert. Auf der Antriebseinheit 5 ist ein offenes und ein geschlossenes Schloss abgebildet (siehe **Abb. B**).

1. Setzen Sie den Mixbehälter so auf die Antriebseinheit, dass das Dreieck am Mixbehälter auf das offene Schloss zeigt.
2. Drehen Sie den Mixbehälter im Uhrzeigersinn, bis das Dreieck auf das geschlossene Schloss zeigt. Halten Sie dabei die Antriebseinheit fest. Der Mixbehälter rastet hör- und spürbar ein.
3. Setzen Sie den Sicherheitsdeckel 2 so auf den Mixbehälter, dass der lange Vorsprung, vom Griff aus gesehen, rechts neben dem Griff platziert ist.
4. Drehen Sie den Sicherheitsdeckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (siehe **Abb. C**). Der lange Vorsprung befindet sich jetzt im Griff.

5. Stecken Sie den Deckeleinsatz 1 so in die Einfüllöffnung, dass die beiden Zapfen am Deckeleinsatz in die Aussparungen in der Einfüllöffnung passen und fixieren den Deckeleinsatz durch eine Drehung bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (siehe **Abb. D**).

Sie haben den Mixbehälter erfolgreich zusammengesetzt.

Bedienung

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer oder einzelnen Geräteteilen kann zu schweren Verletzungen führen.

- Berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen, die Messer sind sehr scharf.
- Nehmen Sie den Sicherheitsdeckel erst ab, wenn die Messer vollständig still stehen.
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Standmixer durch, solange der Standmixer in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass Hände, Haare, Kleidung, Schmuck oder andere Gegenstände während des Mixvorgangs und solange sich der Mixbehälter auf der Antriebseinheit befindet, nicht in den Mixbehälter gelangen.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf Stufe „0“ (Aus) steht, bevor Sie den Standmixer an eine Steckdose anschließen.

⚠ VORSICHT!

Verbrühungsgefahr!
Beim Verarbeiten von heißem Mixgut kann es zu Verbrühungen kommen.

- Füllen Sie kein heißes oder kochendes Mixgut (wie z. B. Suppen) in den Mixbehälter.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer kann zu Beschädigungen des Standmixers führen.

- Beachten Sie die Füllstand-Markierungen. Füllen Sie den Mixbehälter mindestens bis zur untersten Markierung (250 ml) und nicht über die Markierung „MAX“ (1500 ml).
- Betreiben Sie den Standmixer keinesfalls ohne Mixgut.
- Halten Sie die maximale Betriebsdauer von 60 Sekunden ein. Eine zu langen Betriebsdauer kann zum Überhitzen des Motors führen. Lassen Sie den Standmixer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Standmixers, dass sich kein Besteck oder Ähnliches im Mixbehälter befindet.
- Geben Sie keine übergroßen Stücke in den Mixbehälter.
- Achten Sie bei gefrorenen Früchten darauf, dass Sie die Früchte stets in kleinen Stücken verwenden.
- Mixen Sie keine harten Nüsse oder Kerne.
- Entfernen Sie immer evtl. vorhandene Stängel oder Stiele vom Mixgut, bevor Sie den Mixvorgang starten.
- Geben Sie kein Fleisch in den Standmixer.
- Öffnen Sie niemals während des Mixvorgangs den Sicherheitsdeckel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter nach jedem Gebrauch wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.

Geschwindigkeit einstellen

Der Geschwindigkeitsregler 6 dient zum Wählen zwischen

- fünf Geschwindigkeitsstufen „1“, „2“, „3“, „4“ und „5“,
- einer Pulsstufe „P“ (siehe **Abb. E**)
- sowie zum Ausschalten des Standmixers, Stufe „0“.

Die Geschwindigkeit der Messer 4 nimmt von der Markierung „1“ (niedrig) bis zur Markierung „5“ (schnell) zu.

Beginnen Sie den Mixvorgang mit der niedrigsten Geschwindigkeit „1“. Stellen Sie die Geschwindigkeit später auf eine höhere Stufe.

Sie schalten den Standmixer aus, wenn Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ stellen.

Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Pulsstufe „P“ stellen, verwenden Sie die Impulsfunktion. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Impulsfunktion verwenden“.

Standmixer benutzen

Um Ihnen den Umgang mit dem Standmixer zu erleichtern, ist der Mixbehälter 3 mit Füllstand-Markierungen versehen. Die dort angegebenen Zahlen geben den jeweiligen Füllstand in Millilitern an. Die unterste Markierung weist keine Füllstand-Angabe auf. Sie entspricht einem Füllstand von 250 ml.

- Betreiben Sie den Standmixer mit mindestens 250 ml Flüssigkeit.
- Füllen Sie nicht mehr Flüssigkeit in den Standmixer als bis zur 1500 ml-Markierung „MAX“.

Schneiden Sie feste Zutaten vor der Zugabe in den Mixbehälter stets in kleine Stücke, so verhindern Sie ein Verklemmen der Messer 4.

Wenn Sie mit dem Standmixer zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, so geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixbehälter und mixen diese. Geben Sie dann die festen, kleingeschnittenen Zutaten hinzu und setzen Sie den Mixvorgang fort.

Um die Struktur der Nahrungsmittel zu erhalten, empfiehlt es sich, die Mixarbeiten in wenigen Sekunden zu erledigen.

1. Montieren Sie den Mixbehälter auf die Antriebseinheit 5 wie im Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“ beschrieben.
2. Nehmen Sie den Sicherheitsdeckel 2 ab, indem Sie ihn so lange gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie ihn nach oben abnehmen können.
3. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in den Mixbehälter.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Sicherheitsdeckel.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler 6 auf Stufe „0“ eingestellt ist.
6. Schließen Sie den Standmixer an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
7. Um den Mixvorgang zu starten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam so weit, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist.
8. Um den Mixvorgang zu beenden, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ zurück.
9. Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand der Messer, bevor Sie den Sicherheitsdeckel abnehmen.

Zutaten nachfüllen

Während des laufenden Mixvorgangs können Sie weitere Zutaten hinzufügen.

1. Drehen Sie den Deckeleinsatz 1 gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und heben Sie ihn heraus.
2. Füllen Sie über die Einfüllöffnung die Zutaten nach oder geben Sie kleine Mengen an Flüssigkeit hinzu.

- Benutzen Sie zum Nachfüllen weiterer Zutaten den Deckeleinsatz.
- Verwenden Sie den Deckeleinsatz als Messbecher. Er ist geeignet zum Abmessen von 30 ml, 40 ml und 50 ml Flüssigkeit.

3. Verschließen Sie den Sicherheitsdeckel 2 mit dem Deckeleinsatz.
4. Drehen Sie den Deckeleinsatz im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

Impulsfunktion verwenden

Der Standmixer ist mit einer Impulsfunktion ausgestattet. Sie bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Durch das Verwenden der Impulsfunktion steht sofort die maximale Geschwindigkeit zur Verfügung.

Verwenden Sie die Impulsfunktion, wenn Sie etwas nur kurz aber intensiv mixen wollen, z. B. zum Aufschäumen einer Flüssigkeit oder zum Zerkleinern von Eiswürfeln (siehe Abschnitt „Eiswürfel zerkleinern“).

Um diese Funktion zu aktivieren,

1. drehen Sie den Geschwindigkeitsregler 6 auf die Pulsstufe „P“ und halten Sie ihn so lange in dieser Position, wie gemixt werden soll (siehe **Abb. E**).

   Verwenden Sie diese Funktion immer nur kurzzeitig und überschreiten Sie keinesfalls die maximale Betriebsdauer.
2. Beenden Sie den Mixvorgang, indem Sie den Geschwindigkeitsregler loslassen.

Eiswürfel zerkleinern

1. Füllen Sie Eiswürfel in den Mixbehälter 3. Zerkleinern Sie pro Mixvorgang nicht mehr als 10-12 Eiswürfel. Achten Sie darauf, dass die Eiswürfel nicht größer als 2,5 cm Kantenlänge sind.

Mit einer kleinen Menge an Eiswürfeln erzielen Sie die besten Ergebnisse.

2. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Sicherheitsdeckel 2 und dem Deckeleinsatz 1 (siehe Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“).

3. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 6 auf die Stufe „0“.
4. Schließen Sie den Standmixer an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
5. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler einige Male für kurze Zeit auf die Pulsstufe „P“ und lassen Sie ihn wieder los.
6. Um den Zerkleinerungsvorgang zu beenden, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“.
7. Trennen Sie den Standmixer von der Steckdose.

Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen

Mixgut	Füllmenge		
	250 ml (MIN)	750 ml	1500 ml (MAX)
Bananenshake	Stufe 3 - 5	Stufe 3 - 5	Stufe 4 - 5
Brei	Stufe 4 - 5	Stufe 4 - 5	Stufe 4 - 5
Crêpes-Teig	Stufe 2 - 3	Stufe 3 - 4	Stufe 4 - 5
Flüssigkeiten	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 4 - 5

Leckere Mixgetränke selbst gemacht

Silver Pineapple (für 4 Gläser)

2 Scheiben Ananas
½ Weinglas Ananassaft
1 Weinglas Apfelsaft
Saft von 2 Zitronen
1 Eiweiß
Angostura Bitter, Zimt, Eiswürfel

Ananas, Ananassaft, Apfelsaft, Zitronensaft und das Eiweiß im Standmixer 15 Sekunden auf Stufe „5“ mixen.

In 4 Gläser je 1 Eiswürfel und 1 Spritzer Angostura Bitter geben und mit dem Ananasschaum auffüllen.

Das Ganze mit etwas Zimt bestäuben.

Grapefruit-Mix (für 4 Gläser)

½ Liter Grapefruitsaft
3 EL Kirschwasser
3-4 EL Traubenzucker
4 EL Cherry Brandy
Eiswürfel für Crushed Ice

Grapefruitsaft, Kirschwasser, Traubenzucker und Cherry Brandy gut vermischen und in Gläser gießen.

Eiswürfel im Standmixer crushen und Drink mit Crushed Ice servieren.

Erdbeerküsschen
(für 1 Longdrink-Glas)
¼ Liter Milch
4 EL frische Erdbeeren
4 EL Zucker
1 EL Käsecreme

Milch, Großteil der Erdbeeren, Zucker und Käsecreme im Standmixer gut mixen.

In ein Glas füllen, die restlichen Erdbeeren halbieren und das Glas damit garnieren.

Avocado Spezial (für 4 Gläser)

1 reife, geschälte Avocado
Saft von 1 Zitrone
2 Becher Joghurt natur
schwarzer, gemahlener Pfeffer
½ Bund Petersilie
1 Prise Salz
¼ Liter Milch
Eiswürfel, Cayennepfeffer
evtl. Aroma/Fondor

Avocado, Zitronensaft, Joghurt, Pfeffer, Salz und Petersilie 15 Sekunden im Standmixer auf Stufe „5“ mixen. Zuletzt ¼ Liter Milch unter mixen.

In 4 Gläser je 1 Eiswürfel geben und den Avocadodrink einfüllen.

Mit etwas Cayennepfeffer und etwas Aromat oder Fondor bestreut ist dies ein idealer Drink für die Schlankheitsdiät.

Aprikosen-Mix (für 1 Longdrink-Glas)

2 saftige, geschälte, entsteinte Aprikosen
1 EL Quark
2 TL Zucker
1 Glas Milch
½ Likörglas Weinbrand

Aprikosen, Quark, Zucker und Milch im Standmixer mixen, dann in ein hohes Glas geben und mit ½ Likörglas Weinbrand verrühren.

Ice-Cream-Frappe (für 4 Gläser)

⅜ Liter Milch
2 EL Honig
2 Likörgläser Rum
2 Kugeln Vanille-Eiscreme
⅛ Liter süße Sahne
1 Päckchen Vanillinzucker
4 gehäufte TL Schokoladenpulver
4 TL Wasser
Schokoladensirup

Milch, Honig, Rum und Vanille-Eiscreme im Standmixer gut mixen und in 2 Gläser gießen.

⅛ Liter süße Sahne mit 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen und die Gläser damit garnieren.

4 gehäufte TL Schokoladenpulver und 4 TL Wasser unter Rühren einmal aufkochen und dann erkalten lassen.

Ice-Cream-Frappe mit diesem Schokoladensirup beträufeln.

Erdbeershake (für 4 Gläser)

200 g Erdbeeren
¼ Liter Joghurt
¼ Liter Buttermilch
4 gestrichene EL Traubenzucker
1 EL Zitronensaft
Eiswürfel für Crushed Ice

Erdbeeren im Standmixer pürieren.

Joghurt, Buttermilch und Traubenzucker dazugeben und alles gut mixen.

In Gläser geben, Eiswürfel im Standmixer crushen und Drink mit Crushed Ice servieren.

Cuba-Milch (für 4 Longdrink-Gläser)

3 Bananen
3 EL Zitronensaft
60 g Zucker
¾ Liter Milch

Die Bananen mit dem Zitronensaft und dem Zucker im Standmixer pürieren. Die Milch dazugeben und in Gläser füllen. Eisgekühlt servieren.

Caipirinha (für 2 Caipi-Giäser)

1 Limette
12 EL Crushed Ice
4 cl Limettensaft
(auch aus der Flasche möglich)
8 TL brauner Zucker, bei ausgepresster Limette (anstelle von Limettensaft aus der Flasche) etwas mehr.
ca. 6 cl Pitu

Limette rollen, dadurch wird sie saftiger. Danach in acht Teile schneiden und jeweils 4 Teile in ein Glas geben. Die Limettenstückchen mit einem Holzstößel zerdrücken. Je Glas 2 cl Pitu hinzufügen.

Eiswürfel im Mixer crushen und erst je 6 EL Crushed Ice, danach 4 TL Zucker und anschließend 2 cl Limettensaft in die Gläser füllen.

Zum Schluss nochmal einen Schuss Pitu hinzufügen und mit einem Strohhalm servieren.

Sie können beim Mixen auf Zucker verzichten und zum Süßen Traubenzucker oder Honig nehmen.
Auch Marmelade oder Himbeersirup eignen sich dafür.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Reinigung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer kann zu elektrischem Stromschlag führen. In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Schalten Sie den Standmixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Standmixer reinigen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse der Antriebseinheit gelangt.
- Tauchen Sie den Standmixer niemals in Wasser.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer kann zu Beschädigungen führen.

- Geben Sie den Standmixer oder einzelne Geräteteile keinesfalls in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Antriebseinheit reinigen

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Lassen Sie den Standmixer vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie die Antriebseinheit 5 mit einem trockenen, allenfalls leicht angefeuchteten Tuch ab.
4. Reiben Sie die Antriebseinheit anschließend gut trocken. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch.

Mixbehälter reinigen

⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!
Die Messer sind sehr scharf. Ein Berühren der Messer während des Reinigens kann zu Verletzungen führen.

- Gehen Sie beim Reinigen und Trocknen des Mixbehälters und der Messer vorsichtig vor.
- Berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen.

1. Setzen Sie den Mixbehälter 3 auf die Antriebseinheit 5 wie im Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“ beschrieben.
2. Gießen Sie etwas lauwarmes, spülmittelhaltiges Wasser in den Mixbehälter.
3. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Sicherheitsdeckel 2 und dem Deckeleinsatz 1 (siehe Abschnitt „Standmixer benutzen“).
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 6 auf die Stufe „0“.

5. Schließen Sie den Standmixer an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
6. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler kurzzeitig auf die Pulsstufe „P“. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals.
7. Nehmen Sie den Mixbehälter von der Antriebseinheit und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus.
8. Reinigen Sie den Sicherheitsdeckel und den Deckeleinsatz in warmen Spülwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
9. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßes Aufbewahren des Standmixers kann zu Beschädigungen des Standmixers führen.

- Der Standmixer kann sich während des Betriebs erwärmen. Lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn verstauen.
- Lagern Sie den Standmixer an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort.
- Lagern Sie den Standmixer nie so, dass er in ein Waschbecken fallen kann.

- Reinigen Sie den Standmixer (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- Stellen Sie sicher, dass die Antriebseinheit 5 und die Geräteteile vollständig trocken sind.
- Nehmen Sie das Netzkabel und wickeln Sie es um die Kabelaufwicklung 7 am Geräteboden.
- Bewahren Sie den Standmixer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bewahren Sie den Standmixer möglichst in der Originalverpackung auf, um ihn vor Staub und Spritzwasser geschützt zu lagern.

Fehlersuche

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Der Standmixer zeigt keine Funktion.	Der Mixbehälter sitzt nicht korrekt auf der Antriebseinheit.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Setzen Sie den Mixbehälter, so wie im Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“ beschrieben, auf die Antriebseinheit.
	Der Sicherheitsdeckel sitzt nicht korrekt auf dem Mixbehälter.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Setzen Sie den Sicherheitsdeckel, so wie im Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“ beschrieben, auf den Mixbehälter.
	Der Netzstecker ist nicht richtig mit der Steckdose verbunden.	Schließen Sie den Netzstecker vorschriftsmäßig an eine Steckdose an.
	Die Steckdose hat keinen Strom.	Prüfen Sie die Steckdose durch Anschluss eines anderen Gerätes.
	Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht weit genug gedreht.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler so lange im Uhrzeigersinn, bis der Standmixer startet.
Die Messer drehen sich nicht.	Ein nicht zum Mixen geeignetes Lebensmittel befindet sich im Mixbehälter.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entleeren Sie den Mixbehälter.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst- siehe Garantiekarte. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter.

Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Technische Daten

Modell:	UM 2015
Versorgungsspannung:	230 V ~, 50 Hz
Leistung:	600 W
Schutzklasse:	II ⧈
Maximale Betriebsdauer:	60 Sekunden

Maximale Füllmenge

Mixbehälter:	1500 ml
Messbecher:	50 ml

Mindestfüllmenge

Mixbehälter:	250 ml

Material

Gehäuse:	gebürstete Edelstahl-Ummantelung mit Chromapplikationen
Mixbehälter:	Glas mit Kunststoffgriff
Messer:	Edelstahl
Länge des Netzkabels:	ca. 75 cm
Artikelnummer:	92334

Konformitätserklärung

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Der Grüne Punkt–Duales System Deutschland GmbH. Dieses Symbol zeigt an, dass der Hersteller für diese Verpackung die Pflichten der Verpackungsverordnung erfüllt hat. Führen Sie die Verpackung der allgemeinen Mülltrennung zu.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte der Standmixer einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

KUNDENDIENST
☎ CH +41 (0) 435 004 117

Répertoire

Vue d'ensemble/Utilisation 5
Contenu de la livraison/Pièces de l'appareil 28
Codes QR 29
Généralités 30
Lire le mode d'emploi et le conserver 30
Légende des symboles 30
Sécurité 31
Utilisation conforme à l'usage prévu 31
Consignes de sécurité 31
Première mise en service 34
Vérifier le mixeur et le contenu de la livraison 34
Premier nettoyage 35
Installer le mixeur 35
Assembler le mixeur 36
Utilisation 37
Régler la vitesse 38
Utiliser le mixeur 39
Ajouter des ingrédients 40
Utiliser la fonction pulse 40
Broyer des glaçons 40
Réglages de vitesse recommandés 41
Cocktails délicieux faits maison 41
Nettoyage 44
Nettoyer l'unité motrice 44
Nettoyer le récipient de mixage 45
Rangement 45
Recherche d'erreurs 46
Données techniques 47
Déclaration de conformité 48
Élimination 48
Bon de garantie 71
Conditions de garantie 73

Contenu de la livraison/Pièces de l'appareil

1. Insert de couvercle
2. Couvercle de sécurité
3. Récipient de mixage
4. Lames
5. Unité motrice
6. Régulateur de vitesse
7. Enroulement de câble au fond de l'appareil

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.

* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver

Ce mode d'emploi fait partie de ce mixeur. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le mixeur. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager le mixeur.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez le mixeur à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le mixeur ou sur l'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT! — Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

⚠ ATTENTION! — Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

AVIS! — Ce symbole/mot signalétique avertit de possibles dommages matériels.

Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles pour le montage et l'utilisation.

CE — Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires de l'Espace économique européen.

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le mixeur est exclusivement conçu pour broyer des fruits, des légumes, des herbes ou végétaux similaires, pour la préparation de sauces salade ou de cocktails ainsi que pour broyer des glaçons en quantité domestique. Il est exclusivement destiné à l'usage privé et n'est pas adapté à une utilisation professionnelle.

Utilisez le mixeur uniquement comme c'est décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. Le mixeur n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution!

Une installation électrique défectueuse, une tension de réseau électrique trop élevée ou une manipulation non conforme peuvent provoquer un choc électrique.

- Ne branchez le mixeur que quand la tension réseau de la prise électrique installée dans les règles correspond à l'indication sur la plaque d'identification.
- Ne branchez le mixeur que sur une prise électrique bien accessible afin de pouvoir la retirer rapidement du réseau électrique en cas d'incident.
- Ne branchez jamais le mixeur en même temps avec d'autres appareils sur un bloc multiprises.
- N'utilisez pas le mixeur s'il présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche réseau sont défectueux.
- Lorsque le câble électrique du mixeur est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter des dangers.

- N'ouvrez pas le boîtier et n'essayez pas de s'introduire à l'intérieur à l'aide d'objets métalliques. Confiez la réparation à des professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier professionnel homologué. En cas de réparations de sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tous droits de responsabilité et de garantie sont exclus.
- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations. Dans ce mixeur se trouvent des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre des sources de risque.
- Le mixeur ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne plongez ni le mixeur ni son câble électrique ou sa fiche réseau dans de l'eau ou autres liquides.
- N'utilisez pas le mixeur si vous vous trouvez sur un sol humide ou si vos mains sont mouillées ou le mixeur est mouillé.
- N'utilisez le mixeur qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne retirez jamais la fiche réseau avec le câble électrique de la prise électrique, mais prenez toujours la fiche réseau.
- N'utilisez jamais le câble électrique comme poignée de transport.
- Éloignez le mixeur, la fiche réseau et le câble électrique des feux ouverts et des surfaces chaudes. Ne placez pas le mixeur à proximité de sources de chaleur.
- Placez le câble électrique de manière à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher et qu'il ne soit pas en contact avec des objets coupants.
- Ne pliez pas le câble électrique, ne le posez pas sur des bords coupants et ne l'enroulez pas autour du mixeur pour éviter toute rupture de câble. Utilisez exclusivement l'enroulement de câble au fond de l'appareil.

- Ne saisissez jamais un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans ce cas, retirez immédiatement la fiche réseau. Ne remettez plus en service le mixeur par la suite, faites-le d'abord vérifier par un centre de service autorisé.
- Si vous n'utilisez pas le mixeur, vous le laissez sans surveillance, le nettoyez ou en cas de défaut et avant de fixer ou de retirer les accessoires, éteignez toujours le mixeur et retirez la fiche réseau de la prise électrique.

⚠ AVERTISSEMENT!

Dangers pour des enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées!

Les enfants ne perçoivent pas le danger pouvant résulter de la manipulation d'appareils électriques ou de pièces d'appareil coupantes. Ceci peut entraîner des accidents avec de graves blessures.

- Ce mixeur ne doit pas être utilisé par les enfants. Ceci concerne aussi le nettoyage et l'entretien.
- Ne laissez pas le mixeur sans surveillance lors de son fonctionnement.
- Tenez les enfants éloignés du mixeur et le câble électrique. Ne laissez pas pendre le câble électrique pour que l'on ne puisse pas tirer dessus.
- Conservez le mixeur non utilisé hors de portée d'enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le mixeur.
- Veillez à ce que les enfants ne placent pas des objets dans le mixeur.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec celui-ci.
- Le mixeur peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances s'ils sont sous surveillance ou instruits au sujet de l'utilisation sûre du mixeur, et s'ils comprennent les risques en résultant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure!
Le mixeur comporte des lames très coupantes. La manipulation non conforme du mixeur ou de pièces d'appareil individuelles peut provoquer des blessures graves.

- Ne touchez jamais des pièces de l'appareil en mouvement, et n'essayez jamais d'arrêter des pièces en mouvement avec la main ou à l'aide d'autres objets.
- Ne touchez jamais les lames à mains nues, les lames sont très coupantes.
- N'utilisez pas le mixeur lorsque la lame est endommagée.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis. Toute responsabilité et tout droit de garantie sont annulés en cas d'accident ou dommage avec des accessoires non d'origine.
- Informez également les autres utilisateurs des dangers.

AVIS!

Risque d'endommagement!
La manipulation non conforme du mixeur peut provoquer des dommages sur le mixeur.

- N'utilisez plus le mixeur si des pièces du mixeur présentent des fissures ou des fentes ou se sont déformées. Ne remplacez les éléments que par des pièces de rechange d'origine.

Première mise en service

Vérifier le mixeur et le contenu de la livraison

AVIS!

Risque d'endommagement!
Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement le mixeur.

– Ouvrez donc l'emballage avec précaution.

Le mixeur se trouve dans un emballage pour être protégé contre les dommages dus au transport.

1. Retirez le mixeur de l'emballage.
2. Vérifiez si le mixeur ou les différentes pièces présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le mixeur. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.
3. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A**).

Premier nettoyage

1. Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
2. Avant la première utilisation, lavez tous les éléments du mixeur comme décrit au paragraphe «Nettoyage».

Installer le mixeur

AVIS!

Risque d'endommagement!
Toute installation non conforme du mixeur peut causer des dommages.

– Installez le mixeur sur une surface de travail plane, sèche et antidérapante. La surface de travail doit pouvoir être nettoyée facilement, les éclaboussures ne pouvant pas toujours être évitées.
– Ne posez pas le mixeur sur le rebord ou les bords de la surface de travail.
– Ne posez jamais le mixeur sur ou près de surfaces brûlantes (par ex. plaques de cuisinière, tuyaux de chauffage etc.).
– Tenez compte du fait que les couches de surface de meubles contiennent des additifs chimiques qui peuvent attaquer et ramollir les ventouses du mixeur. Des résidus peuvent survenir de cette façon à la surface des meubles. Posez un support antidérapant sous le mixeur.

L'unité motrice 5 est équipée de ventouses qui offrent un maintien sûr au mixeur.

– Installez le mixeur de façon bien accessible à proximité d'une prise électrique.

Assembler le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure!
La manipulation non conforme du mixeur ou de pièces d'appareil individuelles peut provoquer des blessures graves.

– Éteignez toujours le mixeur et retirez la fiche réseau de la prise électrique, lorsque vous assemblez ou désassemblez le mixeur.

Le mixeur dispose de deux dispositifs de sécurité.
Il peut uniquement être mis en service avec le récipient de mixage et le couvercle de sécurité correctement fixés.

Le récipient de mixage 3 comporte un triangle sur l'extrémité inférieure. L'unité motrice 5 comporte une illustration d'un cadenas ouvert et fermé (voir **figure B**).

1. Placez le récipient de mixage sur l'unité motrice de façon à ce que le triangle sur le récipient de mixage pointe sur le cadenas ouvert.
2. Tournez le récipient de mixage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle pointe sur le cadenas fermé. Tenez ce faisant l'unité motrice. Le récipient de mixage s'enclenche de manière audible et tangible.
3. Placez le couvercle de sécurité 2 sur le récipient de mixage de telle façon que la longue projection, vu de la poignée, se trouve à droite de la poignée.
4. Tournez le couvercle de sécurité dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (voir **figure C**). La longue projection se trouve maintenant dans la poignée.
5. Insérez l'insert de couvercle 1 dans l'ouverture de remplissage de façon à ce que les deux ergots de l'insert de couvercle rentrent dans l'ouverture de remplissage et fixez l'insert de couvercle par une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (voir **figure D**).

Vous avez assemblé avec succès le récipient de mixage.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure!
La manipulation non conforme du mixeur ou de pièces d'appareil individuelles peut provoquer des blessures graves.

- Ne touchez jamais les lames à mains nues, les lames sont très coupantes.
- Retirez seulement le couvercle de sécurité lorsque les lames sont complètement à l'arrêt.
- N'effectuez en aucun un changement d'emplacement du mixeur tant que le mixeur est en service.
- Veillez à ce que les mains, les cheveux, les vêtements, les bijoux ou d'autres objets ne puissent pas parvenir dans le récipient de mixage lors du mixage et tant que le récipient de mixage se trouve sur l'unité motrice.
- Veillez impérativement à ce que le régulateur de vitesse se trouve sur «0» (arrêt), avant de brancher le mixeur sur une prise électrique.

⚠ ATTENTION!

Risque d'ébouillantement!
Lors de la transformation d'aliments à mixer, vous risquez d'être ébouillanté.

- Ne versez pas d'aliments à mixer chauds ou bouillants (comme des soupes) dans le récipient de mixage.

AVIS!

Risque d'endommagement!
La manipulation non conforme du mixeur peut provoquer des dommages sur le mixeur.

- Respectez les repères du niveau de remplissage. Remplissez au moins le récipient de mixage jusqu'au repère le plus bas (250 ml) et ne dépassez pas le repère «MAX» (1 500 ml).

- N'utilisez jamais le mixeur sans aliments à mixer.
- Respectez obligatoirement la durée de service maximale de 60 secondes. Une durée de service prolongée peut entraîner une surchauffe du moteur. Laissez refroidir le mixeur à température ambiante avant de le réutiliser.
- Assurez-vous avant la mise en marche du mixeur qu'il n'y a pas de couverts ou objets similaires dans le récipient de mixage.
- Ne mettez pas de morceaux trop grands dans le récipient de mixage.
- En cas d'utilisation de fruits congelés, veillez à ce que les fruits soient toujours en petits morceaux.
- Ne mixez pas de noix ou de noyaux durs.
- Retirez toujours les éventuelles tiges des aliments à mixer avant de lancer le processus de mixage.
- Ne mettez pas de viande dans le mixeur.
- N'ouvrez jamais le couvercle de sécurité lors du mixage.
- Nettoyez le récipient de mixage après chaque utilisation comme décrit au paragraphe «Nettoyage».

Régler la vitesse

Le régulateur de vitesse 6 permet de sélectionner

- cinq vitesses, «1», «2», «3», «4» et «5»,
- une vitesse pulse «P» (voir **figure E**)
- ainsi que d'éteindre le mixeur, vitesse «0».

La vitesse des lames 4 augmente du marquage «1» (faible) au marquage «5» (élevée).

Commencez le mixage avec la plus petite vitesse, «1». Réglez ensuite la vitesse à un niveau plus élevé.

Vous éteignez le mixeur si vous réglez le régulateur de vitesse au niveau «0».

Si vous réglez le régulateur de vitesse sur la vitesse pulse «P», vous utilisez la fonction pulse. Lisez à ce sujet le paragraphe «Utiliser la fonction pulse».

Utiliser le mixeur

Pour faciliter l'utilisation du mixeur, le récipient de mixage 3 est pourvu de repères de remplissage. Les chiffres-repère indiquent le niveau de remplissage en millimètres. Le repère le plus bas n'indique pas de niveau de remplissage. Il correspond à un niveau de remplissage de 250 ml.

- Utilisez le mixeur avec au moins 250 ml de liquide.
- Ne remplissez pas plus de liquide dans le mixeur que jusqu'au repère 1500 ml «MAX».

Coupez toujours les ingrédients solides en petits morceaux avant de les ajouter au récipient de mixage pour éviter un blocage des lames 4.

Si vous souhaitez transformer à la fois des ingrédients solides et liquides dans le mixeur, ajoutez d'abord les ingrédients liquides dans le récipient de mixage et mélangez-les. Ajoutez ensuite les ingrédients solides coupés en petits morceaux et poursuivez le processus de mixage.

Pour conserver la structure des aliments, il est recommander d'effectuer le mixage en quelques secondes.

1. Montez le récipient de mixage sur l'unité motrice 5 comme décrit au paragraphe «Assembler le mixeur».
2. Tournez le couvercle de sécurité 2 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le retirer par le haut.
3. Mettez les ingrédients souhaités dans le récipient de mixage.
4. Fermez le récipient de mixage avec le couvercle de sécurité.
5. Assurez-vous que le régulateur de vitesse 6 est réglé sur «0».
6. Branchez le mixeur uniquement sur une prise électrique correctement installée.
7. Pour démarrer le mixage, tournez le régulateur de vitesse lentement jusqu'à ce que la vitesse souhaitée soit atteinte.
8. Pour terminer le mixage, retournez le régulateur de vitesse à la vitesse «0».
9. Attendez l'arrêt complet des lames avant de retirer le couvercle de sécurité.

Ajouter des ingrédients

Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients lors du mixage en cours.

1. Tournez l'insert de couvercle 1 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée et retirez-le par le haut.
2. Ajoutez les ingrédients par l'ouverture de remplissage et versez un peu de liquide.

- Utilisez l'insert de couvercle pour ajouter d'autres ingrédients.
- Utilisez l'insert de couvercle comme verre mesureur. Il convient pour mesurer 30 ml, 40 ml et 50 ml de liquide.

3. Fermez le couvercle de sécurité 2 avec l'insert de couvercle.
4. Tournez l'insert de couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Utiliser la fonction pulse

Le mixeur est équipé d'une fonction pulse. Elle correspond à la pleine puissance en fonctionnement bref. Avec l'utilisation de la fonction pulse, la vitesse maximale est disponible immédiatement.

Utilisez la fonction pulse si vous souhaitez mixer quelque chose très brièvement, mais intensément, par ex. pour mousser un liquide ou broyer des glaçons (voir paragraphe «Broyer des glaçons»).

Pour activer cette fonction,

1. tournez le régulateur de vitesse 6 sur la vitesse pulse «P» et maintenez-le dans cette position tout le temps du mixage (voir **figure E**).

   Utilisez toujours cette fonction sur une courte durée et ne dépassez en aucun cas la durée de service maximale.
2. Lâchez le régulateur de vitesse pour terminer le mixage.

Broyer des glaçons

1. Ajoutez des glaçons dans le récipient de mixage 3. Ne broyez pas plus de 10 – 12 glaçons par processus de mixage. Veillez à ce que les côtés des glaçons n'aient pas plus de 2,5 cm.

Vous obtenez les meilleurs résultats avec une petite quantité de glaçons.

2. Fermez le récipient de mixage avec le couvercle de sécurité 2 et l'insert de couvercle 1 (voir paragraphe «Assembler le mixeur»).

3. Réglez le régulateur de vitesse 6 sur «0».
4. Branchez le mixeur uniquement sur une prise électrique correctement installée.
5. Tournez le régulateur de vitesse plusieurs fois brièvement sur la vitesse pulse «P» et relâchez-le.
6. Pour terminer le broyage, tournez le régulateur de vitesse sur «0».
7. Débranchez le mixeur de la prise électrique.

Réglages de vitesse recommandés

Aliments à mixer	Quantité de remplissage		
	250 ml (MIN)	750 ml	1 500 ml (MAX)
Shake banane	Vitesse 3 – 5	Vitesse 3 – 5	Vitesse 4 – 5
Bouillie	Vitesse 4 – 5	Vitesse 4 – 5	Vitesse 4 – 5
Pâte à crêpes	Vitesse 2 – 3	Vitesse 3 – 4	Vitesse 4 – 5
Liquides	Vitesse 3	Vitesse 4	Vitesse 4 – 5

Cocktails délicieux faits maison

Silver Pineapple (pour 4 verres)

2 tranches d'ananas
½ verre à vin de jus d'ananas
1 verre à vin de jus de pommes
Jus de 2 citrons
1 blanc d'œuf
Angostura bitter, cannelle, glaçons

Mélanger l'ananas, le jus d'ananas, le jus de pommes, le jus de citron et le blanc d'œuf dans le mixeur pendant 15 secondes à la vitesse «5».

Dans chacun des 4 verres, ajouter 1 glaçon et 1 giclée
d'Angostura bitter et remplir
de mousse d'ananas.

Saupoudrer le tout d'un peu de cannelle.

Mix de pamplemousse (pour 4 verres)

½ litre de jus de pamplemousse
3 càs de kirsch
3 – 4 càs de dextrose
4 càs de liqueur de cerise
Glaçons pour glace pilée

Bien mélanger le jus de pamplemousse, le kirsch, le dextrose
et la liqueur de cerise et verser dans les verres.

Piler les glaçons dans le mixeur et servir la boisson avec de la glace pilée.

Amour de fraise
(pour 1 verre à long drink)
¼ litre de lait
4 càs de fraises fraîches
4 càs de sucre
1 càs de fromage frais

Bien mélanger le lait, une grande partie es fraises, le sucre et le fromage frais dans le mixeur.

Verser dans un verre, couper en deux le reste des fraises et les utiliser pour garnir le verre.

Avocado especial (pour 4 verres)

1 avocat mûr épluché
Jus d'1 citron
2 pots de yaourt nature
Poivre noir moulu
½ bouquet de persil
1 pincée de sel
¼ litre de lait
Glaçons, poivre de Cayenne
Évent. arôme/Fondor

Mélanger l'avocat, le jus de citron, le yaourt, le poivre, le sel et le persil pendant 15 secondes dans le mixeur à la vitesse «5». Ajouter en dernier ¼ de lait.

Ajouter 1 glaçon dans chacun des 4 verres et remplir de boisson à l'avocat.

Avec un peu de poivre de Cayenne et d'Aromat ou de Fondor, c'est la boisson minceur idéale.

Mix d'abricots (pour 1 verre à long drink)

2 abricots juteux épluchés, dénoyautés
1 càs de fromage blanc
2 càc de sucre
1 verre de lait
½ verre à liqueur d'eau-de-vie de vin

Mélanger les abricots, le fromage blanc, le sucre et le lait dans le mixeur puis verser dans un verre haut et mélanger avec ½ verre à ligueur d'eau-de-vie de vin.

Frappé crème glacée (pour 4 verres)

⅜ litre de lait
2 càs de miel
2 verres à liqueur de rhum
2 boules de glace à la vanille
⅛ litre de crème liquide
1 sachet de sucre vanillé
4 càc bombées de chocolat en poudre
4 càc d'eau
Sirop chocolat

Bien mélanger le lait, le miel, le rhum et la glace à la vanille dans le mixeur et verser dans 2 verres.

Battre ⅛ litre de crème liquide avec 1 sachet de sucre vanillé et garnir les verres de ce mélange.

Porter à ébullition 4 càc bombées de chocolat en poudre et 4 càc d'eau en remuant puis laisser refroidir.

Arroser le frappé crème glacée avec ce sirop chocolat.

Shake fraise (pour 4 verres)

200 g de fraises
¼ litre de yaourt
¼ litre de babeurre
4 càs rases de dextrose
1 càs de jus de citron
Glaçons pour glace pilée

Réduire en purée les fraises dans le mixeur.

Ajouter le yaourt, le babeurre et le dextrose et bien mélanger le tout.

Verser dans les verres, piler les glaçons dans le mixeur et servir la boisson avec de la glace pilée.

Cuba milk (pour 4 verres à long drink)

3 bananes
3 càs de jus de citron
60 g de sucre
¾ litre de lait

Réduire en purée les bananes avec le jus de citron et le sucre dans le mixeur. Ajouter le lait et remplir dans les verres. Servir glacé.

Caipirinha (pour 2 verres à Caipirinha)

1 citron vert
12 càs de glace pilée
4 cl de jus de citron vert (également de la bouteille)
8 càc de sucre brun. Si citron vert pressé (au lieu du jus de citron vert de la bouteille), un peu plus.
Env. 6 cl de Pitú

Rouler le citron vert pour qu'il soit plus juteux. Couper ensuite en huit morceaux et mettre 4 pièces dans chaque verre. Écraser les morceaux de citron vert avec un pilon à cocktail en bois. Ajouter 2 cl de Pitú dans chaque verre.

Piler les glaçons dans le mixeur et versez d'abord 6 càs de glace pilée puis 4 càc de sucre et pour finir, 2 cl de jus de citron vert dans chaque verre.

Terminez, ajoutez encore une giclée de Pitú et servez avec une paille.

Vous pouvez renoncer au sucre lors du mixage et sucrer avec du dextrose ou du miel.
C'est également très bon avec de la confiture ou du sirop de framboises.

Bonne dégustation!

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution!
La manipulation non conforme du mixeur peut provoquer une électrocution. L'eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Éteignez toujours le mixeur et retirez la fiche réseau de la prise électrique avant de nettoyer le mixeur.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau à l'intérieur de l'unité motrice.
- Ne plongez jamais le mixeur dans l'eau.

AVIS!

Risque d'endommagement!
La manipulation non conforme du mixeur peut provoquer des dommages.

- Ne mettez en aucun cas le mixeur ou les pièces de l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage ou abrasif agressif, des ustensiles de nettoyage tranchants ou métalliques tel qu'un couteau ou similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.

Nettoyer l'unité motrice

1. Retirez avant le nettoyage la fiche réseau.
2. Laissez refroidir complètement le mixeur.
3. Essuyez l'unité motrice 5 avec un chiffon sec tout au plus légèrement humide.
4. Frottez ensuite l'unité motrice pour la sécher. Utilisez pour cela un chiffon doux.

Nettoyer le récipient de mixage

⚠ ATTENTION!

Risque de blessure!
Les lames sont très tranchantes. Tout contact avec les lames lors du nettoyage peut entraîner des blessures.

- Soyez prudent lors du nettoyage et séchage du récipient de mixage et des lames.
- Ne touchez pas les lames avec les mains nues.

1. Montez le récipient de mixage 3 sur l'unité motrice 5 comme décrit au paragraphe «Assembler le mixeur».
2. Versez un peu d'eau tiède contenant du liquide vaisselle dans le récipient de mixage.
3. Fermez le récipient de mixage avec le couvercle de sécurité 2 et l'insert de couvercle 1 (voir paragraphe «Utiliser le mixeur»).
4. Réglez le régulateur de vitesse 6 sur «0».
5. Branchez le mixeur uniquement sur une prise électrique correctement installée.
6. Tournez brièvement le régulateur de vitesse sur la vitesse pulse «P». Répétez plusieurs fois ce procédé.
7. Retirez le récipient de mixage de l'unité motrice et rincez-le sous l'eau courante.
8. Nettoyez le couvercle de sécurité et l'insert de couvercle à l'eau chaude et rincez-le à l'eau claire.
9. Laissez sécher ensuite complètement toutes les pièces.

Rangement

AVIS!

Risque d'endommagement!
Le rangement non conforme du mixeur peut endommager le mixeur.

- Le mixeur peut s'échauffer pendant l'utilisation. Laissez refroidir le mixeur à température ambiante avant de le ranger.
- Stockez le mixeur dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel.
- Rangez le mixeur de façon à ce qu'il ne puisse pas tomber dans un lavabo.

- Nettoyez le mixeur (voir paragraphe «Nettoyage»).
- Assurez-vous que l'unité motrice 5 et les pièces de l'appareil sont entièrement secs.
- Prenez le câble électrique et enroulez-le autour de l'enroulement de câble 7 au fond de l'appareil.
- Conservez le mixeur non utilisé hors de portée d'enfants.
- Conservez si possible le mixeur dans l'emballage d'origine pour le ranger à l'abri de la poussière et des projections d'eau.

Recherche d'erreurs

Panne	Origines possibles	Solution
Le mixeur ne montre aucune fonction.	Le récipient de mixage n'est pas correctement fixé sur l'unité motrice.	Mettez le régulateur de vitesse sur «0» et retirez la fiche réseau de la prise électrique. Montez le récipient de mixage sur l'unité motrice comme décrit au paragraphe «Assembler le mixeur».
	Le couvercle de sécurité n'est pas correctement fixé sur le récipient de mixage.	Mettez le régulateur de vitesse sur «0» et retirez la fiche réseau de la prise électrique. Placez le couvercle de sécurité sur le récipient de mixage comme décrit au paragraphe «Assembler le mixeur».
	La fiche réseau n'est pas correctement branchée à la prise électrique.	Branchez la fiche réseau conformément sur une prise électrique.
	La prise électrique n'a pas de courant.	Branchez un autre appareil pour vérifier la prise électrique.
	Le régulateur de vitesse n'a pas été suffisamment tourné.	Tournez le régulateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le mixeur démarre.
Les lames ne tournent pas.	Un aliment qui ne convient pas pour le mixage se trouve dans le récipient de mixage.	Mettez le régulateur de vitesse sur «0» et retirez la fiche réseau de la prise électrique. Videz le récipient de mixage.

En cas de problèmes non répertoriés ici, contactez notre service après-vente – voir carte de garantie. Notre conseiller clientèle sera ravi de vous aider.

Le mode d'emploi peut être trouvé au format PDF auprès de notre service après-vente.

Données techniques

Modèle:	UM 2015
Tension d'alimentation:	230 V ~, 50 Hz
Puissance:	600 W
Classe de protection:	II ⧈
Durée de service maximale:	60 secondes

Quantité de remplissage maximale

Récipient de mixage:	1 500 ml
Verre mesureur:	50 ml

Quantité de remplissage minimale

Récipient de mixage:	250 ml

Matériau

Boîtier:	revêtement acier inoxydable brossé avec applications chromées
Récipient de mixage:	verre avec poignée plastique
Lames:	acier inox
Longueur du câble électrique:	env. 75 cm
No d'article:	92334

Déclaration de conformité

CE La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Le point vert – Duales System Deutschland GmbH. Ce symbole indique que le fabricant a rempli les obligations concernant le décret sur les emballages. Triez l'emballage.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres États avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)

Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!
Si, un jour, le mixeur devait ne plus pouvoir être utilisé, alors chaque consommateur **est contraint par la loi de remettre les appareils usagés hors des ordures ménagères**, par ex. auprès du centre de collecte de sa commune/quartier. Ceci garantit un recyclage approprié des appareils usagés dans un circuit d'élimination respectueux de l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont identifiés avec le symbole représenté en haut.

Sommario

Panoramica prodotto/Utilizzo **5**
Dotazione/Parti dell'apparecchio **50**
Codici QR **51**
In generale **52**
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso 52
Descrizione pittogrammi 52
Sicurezza **53**
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso 53
Note relative alla sicurezza 53
Prima messa in servizio **56**
Controllare il frullatore e la dotazione 56
Lavaggio preliminare 56
Posizionare il frullatore 57
Montare il frullatore 57
Utilizzo **58**
Regolare la velocità 60
Utilizzare il frullatore 60
Aggiungere gli ingredienti 61
Utilizzare la funzione a impulsi 61
Tritare i cubetti di ghiaccio 61
Impostazioni di velocità consigliate 62
Frullati fatti in casa 62
Pulizia **64**
Pulire l'unità di azionamento 65
Pulire il recipiente 65
Conservazione **66**
Ricerca anomalie **67**
Dati tecnici **68**
Dichiarazione di conformità **69**
Smaltimento **69**
Tagliando di garanzia **71**
Condizioni di garanzia **74**

Dotazione/Parti dell’apparecchio

1. Inserto del coperchio
2. Coperchio di sicurezza
3. Recipiente
4. Lame
5. Unità di azionamento
6. Regolatore di velocità
7. Avvolgicavo sul fondo dell'apparecchio

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.

* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono al presente frullatore. Contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione il frullatore leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni al frullatore.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione del frullatore a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sul frullatore stesso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

⚠ AVVERTENZA!	Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.
⚠ ATTENZIONE!	Questa parola d'avvertimento/simbolo indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza un ferimento lieve o medio.
AVVISO!	Questo simbolo/parola d'avvertimento indica la possibilità di danni.

Questo simbolo dà utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sull'utilizzo.

CE Dichiarazione di conformità (vedi capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il frullatore è stato progettato esclusivamente per tritare frutta, verdura, erbe aromatiche, o simili, per la preparazione di salse o bevande miste e per tritare il ghiaccio. È destinato soltanto all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare il frullatore soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. Il frullatore non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica, l'eccessiva tensione di rete o l'utilizzo improprio possono provocare scosse elettriche.

- Collegare il frullatore solo se la tensione di rete della presa di corrente correttamente installata corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Collegare il frullatore solo a una presa di corrente ben accessibile in modo tale che, in caso di malfunzionamento, sia possibile staccarlo velocemente dalla rete elettrica.
- Non collegare mai il frullatore insieme ad altri apparecchi in una ciabatta o presa multipla.
- Non utilizzare il frullatore se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione del frullatore è deteriorato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti, oppure da una persona parimenti qualificata per evitare pericoli.
- Non aprire l'alloggiamento e non cercare di arrivare all'interno del frullatore con oggetti metallici. Far eseguire eventuali riparazioni da personale qualificato. Rivolgersi ad un'officina autorizzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.

- Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio. Il frullatore contiene parti elettriche e meccaniche che sono indispensabili protezioni da fonti di pericolo.
- Non utilizzare il frullatore con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non immergere in acqua né in altri liquidi il frullatore, né il cavo di alimentazione o la spina.
- Non utilizzare il frullatore quando si trova su un pavimento bagnato o se le mani o il frullatore sono bagnati.
- Utilizzare il frullatore solo al chiuso. Non utilizzarlo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere il frullatore, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi. Non posizionare il frullatore in prossimità di fonti di calore.
- Far passare il cavo di alimentazione in modo che non vi si possa inciampare e non entri a contatto con oggetti appuntiti.
- Non piegare il cavo di alimentazione, non posarlo su spigoli vivi e non avvolgerlo intorno al frullatore, in quanto questo può portare alla rottura del cavo. Utilizzare solo l'avvolgicavo sul fondo dell'alloggiamento.
- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina. Successivamente non procedere alla messa in funzione del frullatore, ma lasciarlo controllare solo da un centro di assistenza autorizzato.
- Se non si utilizza il frullatore, se lo si lascia incustodito, si pulisce o si verifica un guasto e prima di installare o rimuovere gli accessori, spegnere il frullatore e scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche, sensoriali o mentali!

I bambini non sono in grado di riconoscere il pericolo derivante dall'utilizzo di apparecchi elettrici o di parti taglienti dell'apparecchio. Questo può comportare gravi lesioni.

- Questo frullatore non può essere utilizzato dai bambini. Questo riguarda anche la pulizia e la manutenzione.
- Non lasciare mai incustodito il frullatore mentre è in funzione.
- Tenere il frullatore e il cavo di alimentazione lontano dai bambini. Non appendere il cavo di alimentazione in modo che non rimanga tirato.
- Riporre il frullatore al di fuori della portata di bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il frullatore.
- Accertarsi che bambini non inseriscano oggetti nel frullatore.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.
- Questo frullatore può essere utilizzato da persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali, come anche da persone senza esperienza/conoscenza, a condizione che durante l'utilizzo vengano supervisionati o se loro è stato spiegato l'utilizzo sicuro del frullatore e i rischi connessi al suo utilizzo.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ferimento!

Il frullatore è dotato di lame affilate. Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso del frullatore o delle singole parti potrebbe provocare lesioni gravi.

- Non toccare le parti mobili dell'apparecchio né tentare di fermare le parti dell'apparecchio a mano o con altri oggetti.
- Non toccare la lama con le mani nude, le lame sono molto taglienti.

- Non utilizzare il frullatore se le lame sono danneggiate.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali forniti alla consegna. In caso di incidenti o danni riconducibili ad accessori non originali decade ogni copertura o garanzia.
- Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
L'uso improprio del frullatore può danneggiarlo.

- Non utilizzare più il frullatore se i suoi componenti sono screpolati o spaccati, o se si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali.

Prima messa in servizio

Controllare il frullatore e la dotazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, si può danneggiare molto velocemente il frullatore.

- Quindi nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

Il frullatore è avvolto in un imballo per proteggerlo da eventuali danni durante il trasporto.

1. Estrarre il frullatore dall'imballaggio.
2. Controllare che il frullatore o le parti singole non siano stati danneggiati. Nel caso fosse danneggiato, non utilizzare il frullatore. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.
3. Controllare che la fornitura sia completa (vedi **figura A**).

Lavaggio preliminare

1. Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive.
2. Prima del primo utilizzo, pulire tutti i pezzi del frullatore come descritto nella sezione “Pulizia”.

Posizionare il frullatore

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
Se si posiziona il frullatore in modo improprio, può causare danni.

- Posizionare il frullatore su una superficie piana, asciutta e antiscivolo. Il piano di lavoro deve essere pulito in quanto non è sempre possibile evitare gli spruzzi.
- Non collocare il frullatore sul bordo o sugli spigoli del piano di lavoro.
- Non collocare mai il frullatore sopra o vicino a superfici calde (ad es. fornelli, tubi del riscaldamento ecc.).
- Notare che a volte i rivestimenti superficiali dei mobili contengono additivi chimici che corrodono e indeboliscono le ventose del frullatore. In questo modo, possono rimanere residui sulla superficie. Collocare pertanto una base antiscivolo sotto il frullatore.

L'unità di azionamento 5 è dotata di ventose che forniscono una presa sicura del frullatore.

- Posizionare il frullatore a portata di mano e in prossimità di una presa di corrente.

Montare il frullatore

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ferimento!
Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso del frullatore o delle singole parti potrebbe provocare lesioni gravi.

- Spegnere sempre il frullatore e staccare la spina dalla presa di corrente prima di montare o smontare il frullatore.

Il frullatore è dotato di due dispositivi di sicurezza.
Può essere messo in funzione solo con il recipiente inserito correttamente e con il coperchio di sicurezza correttamente applicato.

Il recipiente 3 è contrassegnato in basso con un triangolo. Sull'unità di azionamento 5 è visibile un lucchetto aperto e un lucchetto chiuso (vedi **figura B**).

1. Posizionare il recipiente sull'unità di azionamento in modo che il triangolo sul recipiente sia rivolto verso il lucchetto aperto.
2. Girare il recipiente in senso orario fino a quando il triangolo si rivolge verso il lucchetto chiuso. Tenere saldamente l'unità di azionamento. Il recipiente si arresta in modo percepibile all'udito e al tatto.
3. Posizionare il coperchio di sicurezza 2 sul recipiente in modo che il bordo lungo, visto dalla maniglia, sia posizionato a destra della maniglia.
4. Ruotare il coperchio di sicurezza in senso orario fino all'arresto (vedi **figura C**). Il bordo lungo si trova ora nella maniglia.
5. Posizionare l'inserto del coperchio 1 nel foro di riempimento in modo che i due perni sull'inserto del coperchio si inseriscano nel foro di riempimento, quindi fissare l'inserto del coperchio ruotando in senso orario fino all'arresto (vedi **figura D**).

Il recipiente è stato montato correttamente.

Utilizzo

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ferimento!
Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso del frullatore o delle singole parti potrebbe provocare lesioni gravi.

- Non toccare la lama con le mani nude, le lame sono molto taglienti.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza solo quando le lame sono completamente ferme.
- Non effettuare un cambio di posizione del frullatore, mentre questo è in funzione.
- Assicurarsi che mani, capelli, vestiti, gioielli o altri oggetti non entrino nel recipiente durante il funzionamento e mentre il recipiente si trova sull'unità di azionamento.
- Assicurarsi che il regolatore di velocità sia in posizione “0” (off) prima di collegare il frullatore in una presa di corrente.

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!
Durante la lavorazione di alimenti caldi, si possono provocare scottature.

- Non mettere alimenti caldi o bollenti (come ad esempio zuppe) nel recipiente.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
L'uso improprio del frullatore può danneggiarlo.

- Rispettare i limiti di riempimento. Riempire il recipiente almeno fino al segno minimo (250 ml) e non oltre il segno "MAX" (1500 ml).
- Non utilizzare il frullatore in alcun modo senza alimenti.
- Rispettare assolutamente il tempo massimo di funzionamento di 60 secondi. Un tempo di funzionamento eccessivo può causare il surriscaldamento del motore. Lasciare raffreddare il frullatore a temperatura ambiente prima di utilizzarlo nuovamente.
- Prima di accendere il frullatore assicurarsi che non siano presenti posate o simili nel recipiente.
- Non inserire pezzi di dimensioni eccessive nel recipiente.
- Con la frutta congelata, assicurarsi che sia tagliata sempre in piccoli pezzi.
- Non frullare noci dure o semi.
- Rimuovere sempre steli o gambi prima di iniziare a frullare.
- Non aggiungere carne nel frullatore.
- Non aprire mai il coperchio di sicurezza mentre si frulla.
- Dopo ogni utilizzo pulire il recipiente come descritto nella sezione "Pulizia".

Regolare la velocità

Il regolatore di velocità 6 permette di scegliere

- tra cinque livelli di velocità “1”, “2”, “3”, “4” e “5”,
- una modalità a impulsi “P” (vedi **figura E**)
- e spegnere il frullatore, livello “0”.

La velocità delle lame 4 aumenta dal segno “1” (bassa) fino a “5” (veloce).

Avviare il processo alla velocità più bassa “1”. Portare successivamente la velocità a un livello superiore.

Spegnere il frullatore portando il regolatore di velocità al livello “0”.

Se si imposta il regolatore di velocità sul livello a impulsi “P”, si utilizza la funzione a impulsi. Leggere la sezione “Utilizzare la funzione a impulsi”.

Utilizzare il frullatore

Per rendere più facile l'uso del frullatore, viene fornito un recipiente 3 con segni di livello. I dati qui riportati indicano il rispettivo livello in millilitri. Il segno più basso non è un'indicazione di livello. Corrisponde a un livello di 250 ml.

- Utilizzare il frullatore con almeno 250 ml di liquido.
- Non aggiungere più liquidi nel frullatore oltre il segno “MAX” dei 1500 ml.

Tagliare sempre in piccoli pezzi gli ingredienti solidi prima di inserirli nel recipiente, in modo da evitare inceppamenti delle lame 4.

Se si desidera lavorare ingredienti solidi e liquidi nel frullatore, inserire per primi gli ingredienti liquidi nel recipiente e frullarli. Quindi inserire quelli solidi e tagliati in piccoli pezzi e ricominciare a frullare.

Per mantenere alcuni pezzi degli alimenti, si raccomanda di frullare per pochi secondi.

1. Montare il recipiente sull'unità di azionamento 5 come descritto nella sezione “Montare il frullatore”.
2. Rimuovere il coperchio di sicurezza 2 ruotandolo in senso antiorario fino a che è possibile rimuoverlo dall'alto.
3. Inserire gli ingredienti desiderati nel recipiente.
4. Coprire il recipiente con il coperchio di sicurezza.
5. Assicurarsi che il regolatore di velocità 6 sia impostato su “0”.
6. Collegare il frullatore esclusivamente ad una presa di corrente correttamente installata.
7. Per iniziare a frullare, ruotare il regolatore di velocità lentamente fino a raggiungere la velocità desiderata.
8. Per smettere di frullare, girare il regolatore di velocità sul livello “0”.
9. Attendere l'arresto completo delle lame prima di rimuovere il coperchio di sicurezza.

Aggiungere gli ingredienti

Mentre si frulla è possibile aggiungere altri ingredienti.

1. Girare l'inserto del coperchio 1 in senso antiorario finché non si arresta e sollevarlo.
2. Inserire dall'apertura di riempimento gli ingredienti o aggiungere piccole quantità di liquido.

- Per l'aggiunta di altri ingredienti utilizzare l'inserto del coperchio.
- Utilizzare l'inserto del coperchio come misurino. È adatto per il dosaggio di 30 ml, 40 ml e 50 ml di liquido.

3. Posizionare il coperchio di sicurezza 2 con l'inserto del coperchio.
4. Ruotare l'inserto del coperchio in senso orario, fino a che si aggancia.

Utilizzare la funzione a impulsi

Il frullatore è dotato di una funzione a impulsi. Questo significa un funzionamento rapido alla massima potenza. Utilizzando la funzione a impulsi è possibile arrivare subito alla velocità massima.

Utilizzare la funzione a impulsi per frullare per poco tempo ma in modo intenso, per es. per schiumare un liquido o tritare il ghiaccio (vedi la sezione “Tritare i cubetti di ghiaccio”).

Per attivare questa funzione,

1. ruotare il regolatore di velocità 6 sul livello a impulsi “P” e tenere in questa posizione mentre si frulla (vedi **figura E**).

   Utilizzare questa funzione solo per un breve periodo e non superare mai il tempo massimo di funzionamento.
2. Per smettere di frullare rilasciare il regolatore di velocità.

Tritare i cubetti di ghiaccio

1. Introdurre i cubetti di ghiaccio nel recipiente 3. Non tritare più di 10 – 12 cubetti di ghiaccio per processo. Assicurarsi che il ghiaccio non abbia bordi più lunghi di 2,5 cm.

Con una piccola quantità di ghiaccio si ottengono risultati migliori.

2. Coprire il recipiente con il coperchio di sicurezza 2 e l'inserto del coperchio 1 (vedi sezione “Montare il frullatore”).
3. Impostare il regolatore di velocità 6 sul livello “0”.
4. Collegare il frullatore esclusivamente ad una presa di corrente correttamente installata.

5. Ruotare il regolatore di velocità più volte per breve tempo sul livello a impulsi “P” e rilasciarlo.
6. Per terminare l'operazione, impostare il regolatore di velocità sul livello “0”.
7. Scollegare il frullatore dalla presa di corrente.

Impostazioni di velocità consigliate

Alimento	Quantità		
	250 ml (MIN)	750 ml	1500 ml (MAX)
Frappè alla banana	Livello 3 – 5	Livello 3 – 5	Livello 4 – 5
Purea	Livello 4 – 5	Livello 4 – 5	Livello 4 – 5
Impasto per crêpes	Livello 2 – 3	Livello 3 – 4	Livello 4 – 5
Liquidi	Livello 3	Livello 4	Livello 4 – 5

Frullati fatti in casa

Silver Pineapple (per 4 bicchieri)

2 fette di ananas
½ bicchiere da vino di succo di ananas
1 bicchiere da vino di succo di mela
Succo di 2 limoni
1 albume d'uovo
Angostura Bitter, cannella, ghiaccio

Frullare ananas, succo di ananas, succo di mela, succo di limone e albumi nel frullatore al livello “5” per 15 secondi.

1 cubetto di ghiaccio e 1 spruzzo di Angostura Bitter per ognuno dei 4 bicchieri e aggiungere la schiuma di ananas.

Spolverare con cannella.

Mix di pompelmo (per 4 bicchieri)

½ litro di succo di pompelmo
3 cucchiai di kirsch
3 – 4 cucchiai di glucosio
4 cucchiai Cherry Brandy
Cubetti per Crushed Ice

Frullare il succo di pompelmo, il cherry brandy e il glucosio e versare nei bicchieri.

Tritare i cubetti di ghiaccio nel frullatore e servire con ghiaccio tritato.

Bacio alla fragola
(per 1 bicchiere longdrink)
¼ litro di latte
4 cucchiai di fragole fresche
4 cucchiai di zucchero
1 cucchiaio di crema di formaggio

Frullare il latte, la maggior parte della fragole, lo zucchero e la crema di formaggio nel frullatore accuratamente.

Versare in un bicchiere, tagliare a metà le restanti fragole e guarnire il bicchiere.

Avocado speciale (per 4 bicchieri)

1 avocado maturo, pelato
Succo di 1 limone
2 vasetti di yogurt naturale
Pene nero, macinato
½ mazzetto di prezzemolo
1 pizzico di sale
¼ litro di latte
Cubetti di ghiaccio, pepe di cayenna
Qualsiasi aroma/Fondor

Frullare avocado, succo di limone, yogurt, sale, pepe e prezzemolo nel frullatore a livello "5" per 15 secondi. Frullare alla fine ¼ di latte aggiunto.

In 4 bicchieri inserire 1 cubetto di ghiaccio ciascuno e versare la bevanda all'avocado.

Cosparsa di pepe di cayenna e alcuni aromi o Fondor, questa è una bevanda ideale per una dieta dimagrante.

Mix all'albicocca (per 1 bicchiere longdrink)

2 albicocche denocciolate
Succose e pelate
1 cucchiaio di quark
2 cucchiaini di zucchero
1 bicchiere di latte
½ bicchiere da grappa di brandy

Frullare albicocche, ricotta, zucchero e latte nel frullatore, quindi versare in un bicchiere alto e frullare con ½ bicchiere da grappa di brandy.

Frappè di gelato (per 4 bicchieri)

⅜ litri di latte
2 cucchiai di miele
2 bicchieri da grappa di rum
2 palline di gelato alla vaniglia
⅛ litri di panna
1 cucchiaino di vaniglia
4 cucchiaini colmi di cacao in polvere
4 cucchiaini di acqua
Sciroppo di cioccolato

Frullare latte, miele, rum e gelato alla vaniglia bene nel frullatore e versare in 2 bicchieri.

Montare a neve ⅛ litri di panna con 1 cucchiaino di vaniglia e guarnire il bicchiere.

Far bollire 4 cucchiaini colmi di cacao in polvere con 4 cucchiaini di acqua mescolando una volta e lasciar raffreddare.

Guarnire il frappè con questo sciroppo di cioccolato.

Frappè di fragole (per 4 bicchieri)

200 g di fragole
¼ litro di yogurt
¼ litro di latticello
4 cucchiai di glucosio
1 cucchiaio di succo di limone
Cubetti per Crushed Ice

Frullare le fragole nel frullatore.

Aggiungere yogurt, latticello e glucosio e frullare bene il tutto.

Versare nei bicchieri, tritare i cubetti di ghiaccio nel frullatore e servire con ghiaccio tritato.

Latte Cuba (per 4 bicchiere longdrink)

3 banane
3 cucchiai di succo di limone
60 g di zucchero
¾ litri di latte

Frullare le banane con il succo di limone e lo zucchero nel frullatore. Aggiungere il latte e riempire i bicchieri. Servire ghiacciato.

Caipirinha (per 2 bicchieri Caipi)

1 lime
12 cucchiai di ghiaccio tritato
4 cl di succo di lime (anche in bottiglia)
8 cucchiaini di zucchero di canna, con una spruzzata di lime (invece del succo di lime dalla bottiglia)
Circa 6 cl Pitu

Schiacciare il lime, quindi spremerlo. Tagliarlo in otto pezzi e inserire 4 pezzi in ogni bicchiere. Schiacciare i pezzi di lime con un pestello di legno. Aggiungere 2 cl per bicchiere di Pitu.

Tritare i cubetti di ghiaccio nel frullatore e versare 6 cucchiai di ghiaccio tritato, 4 cucchiaini di zucchero e 2 cl di succo di lime nei bicchieri.

Alla fine aggiungere di nuovo un altro spruzzo di Pitu e servire con una cannuccia.

Quando si frulla si può fare a meno dello zucchero e dolcificare con glucosio o miele.
È anche possibile usare marmellata o sciroppo di lampone.

Vi auguriamo buona bevuta!

Pulizia

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!
Un uso improprio del frullatore può provocare scosse elettriche. Infiltrazioni d'acqua nell'involucro possono provocare corto circuito.

- Spegnere sempre il frullatore e staccare la spina dalla presa di corrente prima di pulire il frullatore.
- Assicurarsi che l'acqua non possa infiltrarsi all'interno dell'unità di azionamento.
- Non immergere mai il frullatore in acqua.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso del frullatore potrebbe provocare danneggiamenti.

- Non mettere il frullatore e le sue parti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o utensili per pulizia taglienti o metallici quali coltelli e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.

Pulire l'unità di azionamento

1. Prima di pulire l'apparecchio, sfilare la spina dalla presa.
2. Attendere che il frullatore si raffreddi completamente.
3. Pulire l'unità di azionamento 5 con panno asciutto o leggermente umido.
4. Infine, asciugare accuratamente l'unità di azionamento. Utilizzare per tale scopo un panno morbido.

Pulire il recipiente

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di ferimento!
Le lame sono molto affilate. Toccare le lame durante la pulizia può causare lesioni.

- Prestare attenzione durante la pulizia e l'asciugatura del recipiente e delle lame.
- Non toccare le lame con le mani nude.

1. Posizionare il recipiente 3 sull'unità di azionamento 5 come descritto nella sezione “Montare il frullatore”.
2. Versare un po' di acqua tiepida con detergente nel recipiente.
3. Coprire il recipiente con il coperchio di sicurezza 2 e l'inserto del coperchio 1 (vedi sezione “Utilizzare il frullatore”).
4. Impostare il regolatore di velocità 6 sul livello “0”.
5. Collegare il frullatore esclusivamente ad una presa di corrente correttamente installata.

6. Ruotare il regolatore di velocità per un breve periodo sul livello a impulsi “P”. Ripetere questa operazione più volte.
7. Rimuovere il recipiente dall'unità di azionamento e sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
8. Pulire il coperchio di sicurezza e l'inserto del coperchio in acqua di calda e risciacquare con acqua pulita.
9. In seguito far asciugare completamente tutti i pezzi.

Conservazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!
La conservazione impropria del frullatore può causare danni al frullatore.

- Il frullatore può surriscaldarsi durante il funzionamento. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente prima di riporlo.
- Conservare il frullatore in un luogo pulito, asciutto e al riparo dal gelo.
- Conservare il frullatore in modo che non si possa cadere nel lavandino.

- Pulire il frullatore (vedi sezione “Pulizia”).
- Assicurarsi che l'unità di azionamento 5 e i componenti siano completamente asciutti.
- Rimuovere il cavo di alimentazione e avvolgerlo attorno all'avvolgicavo 7 sul fondo dell'apparecchio.
- Riporre il frullatore al di fuori della portata di bambini.
- Conservare il frullatore, se possibile, nella confezione originale per proteggerlo da polvere e acqua.

Ricerca anomalie

Malfunziona-mento	Possibili cause	Rimedio
Il frullatore non indica nessuna funzione.	Il recipiente non è inserito correttamente sull'unità di azionamento.	Posizionare il regolatore di velocità sul livello “0” e staccare la spina dalla presa di corrente. Posizionare il recipiente sull'unità di azionamento come descritto nella sezione “Montare il frullatore”.
	Il coperchio di sicurezza non è posizionato correttamente sul recipiente.	Posizionare il regolatore di velocità sul livello “0” e staccare la spina dalla presa di corrente. Posizionare il coperchio di sicurezza sul recipiente come descritto nella sezione “Montare il frullatore”.
	La spina non è collegata correttamente alla presa di corrente.	Collegare la spina correttamente a una presa di corrente.
	La presa di corrente non riceve energia.	Controllare la presa di corrente collegando un altro apparecchio.
	Il regolatore di velocità non è stato ruotato abbastanza.	Ruotare il regolatore di velocità in senso orario fino all'avvio del frullatore.
Le lame non ruotano.	Nel recipiente è stato inserito un alimento non adatto da frullare.	Posizionare il regolatore di velocità sul livello “0” e staccare la spina dalla presa di corrente. Svuotare il recipiente.

Per anomalie non contemplate, si prega di contattare il nostro servizio assistenza clienti – vedi tagliando di garanzia. I nostri rappresentanti del servizio clienti saranno lieti di aiutarvi.

Le istruzioni per l'uso è disponibile presso il nostro servizio assistenza clienti in formato PDF.

Dati tecnici

Modello:	UM 2015
Tensione di alimentazione:	230 V ~, 50 Hz
Potenza:	600 W
Classe di protezione:	II ⧈
Durata di funzionamento max.:	60 secondi

Capacità max

Recipiente:	1500 ml
Misurino:	50 ml

Capacità min

Recipiente:	250 ml

Materiale

Involucro:	involucro in acciaio inox spazzolato con finiture cromate
Recipiente:	vetro con manico in plastica
Lame:	acciaio Inox
Lunghezza del cavo di alimentazione:	ca. 75 cm
Numero articolo:	92334

Dichiarazione di conformità

CE E' possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

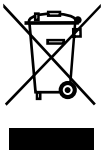
Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Il punto verde – Duales System Deutschland GmbH. Questo simbolo indica che il produttore ha rispettato tutti gli obblighi dell'ordinanza sugli imballaggi per il presente imballaggio. Gettare l'imballaggio nei bidoni dei rifiuti indifferenziati.

Smaltire apparecchio esausto

(Applicabile nell'Unione Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!
Se un giorno il frullatore non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati, separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

studio

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO DI GARANZIA

STANDMIXER

MIXEUR · FRULLATORE

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome: _____

Adresse / adresse / indirizzo: _____

_____

_____

☎ _____ E-Mail: _____

Datum des Kaufs / date d´achat / data di acquisto* _____

*Wir empfehlen, die Rechnung mit dieser Garantiekarte aufzubewahren./ nous vous conseillons de conserver la facture avec cette carte / si consiglia di conservare la fattura con questa scheda di garanzia

Ort des Kaufs / emplacement de acheter / posizione de acquisto

_____

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamiento:

Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

HUP Service
Sertronics AG
Lindächerstraße 1
5413 Birmenstorf
SWITZERLAND

E-mail: info@hup-service.ch

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

☎ CH **+41 (0) 435 004 117**

info@hup-service.ch

MODELL/TYPE/ MODELLO: UM2015	Artikel-Nr./N° d´art. / Cod. art./: 92334	06/2015

Hotline:
Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters. Ohne Zusatzkosten.

Au tarif normal de réseau fixe de votre opérateur téléphonique. Sans frais supplémentaires.

Secondo tariffa rete fissa della propria compagnia telefonica. Senza costi aggiuntivi.

3

JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters.
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client!

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services instalié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni di garanzia

Gentile cliente!

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld
GERMANY

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA

☎ CH **+41 (0) 435 004 117** 💻 **info@hup-service.ch**

MODELL/MODÈLE/MODELLO: **UM 2015**

ARTIKEL-NR./N° D'ART./COD. ART.: **92334**

06/2015

3
JAHRE GARANTIE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA